

Wigilny keks

Wigilia to dla mnie nie tylko Wigilia, a prawie cały miesiąc bardzo przyjemnych przygotowań. W grudniu obowiązuje też zupełnie inne menu, z każdym dniem coraz bardziej wigilne. Dlatego pozwalam sobie upiec wigilne ciasto nieco wcześniej. Bo czy podczas pakowania prezentów czy przed wigilnego spotkania z przyjaciółmi jest coś lepszego od kawy i kubka parzonej kawy?

Dzięki jednorazowym, papierowym foremkom VINTERKUL (idealnym na keks lub piernik) bo narodzeniowe wypieki będą miały wigilny wygląd, a darując je w prezencie nie będziesz się martwić, jak je spakować by się nie pokruszyły ani, że zapomnisz odebrać formę do pieczenia po wizycie u bliskich.

Keks

Czas przygotowania 40 minut, pieczenia 20 – 40 minut, zależnie od wielkości foremek

Składniki:

- 300 g maki
- 300 g cukru
- 300 g masła

- 7 jajek
- 300 g bakalii (w tym 150 g orzechów)
- 2 ?y?ki koniaku lub rumu
- 1 ?y?ka proszku do pieczenia
- nasiona z 1 laski wanilii
- foremki papierowe VINTERKUL (2 x d?uga, 3 x kwadratowa)

Sposób przygotowania

1. Bakalie siekamy, dodajemy ?y?k? m?ki i dok?adnie mieszamy tak by ka?dy kawa?ek by? ni? obtoczony. Odstawiamy na bok.
2. Oddzielamy ?ó?tka od bia?ek. Z bia?ek ubijamy sztywn? pian? i odstawiamy na bok.
3. W mikserze mieszamy mas?o i cukier na g?adk? mas?. Nadal ucieraj?c dodajemy po jednym ?ó?tku, alkohol i nasion wanilii. Gdy masa b?dzie jednorodna wrzucamy bakalie i dok?adamy pian? z bia?ek. Mieszamy delikatnie by piana nie opad?a. Masa zrobi si? grudkowata. Na koniec dodajemy m?k? i proszek do pieczenia mieszaj?c a? ciasto b?dzie g?adkie.
4. Rozlewamy do foremek, uwa?aj?c ?eby nie pobrudzi? boków, gdy? po pieczeniu zostan? w tych miejscach brzydkie ciemne plamy.
5. Pieczemy w 180°C - du?e formy 40 minut, ma?e 20.

Popijaj gorącą kawę z kubka TILLBAKA, a zaparzoną w ekspresie RÅDIG, i zagryzaj ciastkami keksem pakujemy prezenty. Dwustronny papier i srebrna girlanda są z kolekcji VINTERMYS. Do podpisania lub dodatkowego ozdobienia paczuszek - złota farba z brokatem MALA.